

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2004年3月11日 (11.03.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/019695 A1

(51) 国際特許分類: A23J 3/16, A23L 1/06

(21) 国際出願番号: PCT/JP2003/010895

(22) 国際出願日: 2003年8月28日 (28.08.2003)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2002-249054 2002年8月28日 (28.08.2002) JP
特願2003-301089 2003年8月26日 (26.08.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJI OIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府 大阪市 中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 石本 京子 (ISHI-MOTO, Kyoko) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 齋藤 努 (SAITO, Tsutomu) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 桐山 俊夫 (KIRIYAMA, Toshio) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 岩

岡 栄治 (IWAOKA, Eiji) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 吉田 昌子 (YOSHIDA, Masako) [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県 筑波郡谷和原村 絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ACIDIC SOY PROTEIN GEL FOODS AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 大豆たん白の酸性ゲル状食品及びその製造法

(57) Abstract: It is intended to provide acidic gel foods containing soy protein to diversify means of taking soy protein in daily eating habits. Using the acid-soluble soy protein as specified in the description, an aqueous solution or an alcohol-containing aqueous solution of the protein is adjusted to pH 3 to 4.5. Then an acid having 2 or more acid groups per molecule or its salt or a salt of another acid or the like is added thereto and the mixture is heated to form a gel. Thus, acidic gel foods involving a jelly-like food favorable as a food can be obtained.

(57) 要約: 本発明は、食生活において大豆たん白の摂取のバラエティーを広げる、大豆たん白を含む酸性のゲル状の食品を提供することを目的とする。本文に規定の酸性可溶大豆たん白を用い、たん白の水溶液またはアルコール含有水溶液をpHを3~4.5とし、これに1分子内に2つ以上の酸基を有する酸またはその塩を添加またはそれ以外の酸の塩の添加等を行った上、加熱処理してゲルを形成させ、食品として好ましいゼリー的な食品を含む、酸性のゲル状食品を得る。